

2024成都（中国）咖啡茶饮展【主办及网站】HOTELEX·成都咖啡豆及茶饮原料展览会

产品名称	2024成都（中国）咖啡茶饮展【主办及网站】HOTELEX·成都咖啡豆及茶饮原料展览会
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/平方米
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦7-8楼
联系电话	13524187672 13651828941

产品详情

The people of Chengdu certainly did not disappoint this annual procurement festival in the catering industry, with a constant stream of visitors coming to see the exhibition; Exhibitors have prepared their own "trump cards" - high-quality products are overwhelming, and the fragrance fills the exhibition hall. Various exciting competitions are also staged here.

As one of the important sections of this exhibition, coffee and tea beverages also showcase various refreshing products, presenting unique characteristics in the new tea beverage market trend.

In the field of product packaging: Beauty leads the way in environmental protection

The creative focus of new tea drinks lies in the packaging, especially with the brand as the leader. Each new product comes with a matching set of VI outputs, bringing more interesting added value to the drink.

This exhibition also has surprises in the packaging field: the overall stylized and interesting packaging method is closer to consumers, increasing interactivity; It is more convenient for tea beverage brands to spread among people.

For example, in the design of some tea cup exhibitors, different colors and fashion design are very visual impact, and the current popular China-Chic style is refreshing.

成都人民当然也不辜负这场餐饮行业的年度采购盛典，来看展的人们络绎不绝；各位参展商们更是准备

了各自的"杀手锏"——优质的商品令人目不暇接，香气四溢回荡展馆，各种精彩的赛事也在这里轮番上演。

咖啡茶饮作为本次展会的重要板块内容之一，同样展出了各类耳目一新的产品，在新茶饮市场趋势下呈现出别具一格的特色。

产品包装领域：颜值当道 环保先行

新式茶饮的创意重点表现在包装上，尤其是以品牌为首，每款新品都配有匹配的整套vi输出，给饮品带来更多有趣附加值。

本次展会在包装领域同样有惊喜：整体风格化趣味的包装方式更亲近消费者，增加了互动性；对于茶饮品牌在人群间的传播更加便利。

比如：一些茶杯展商的设计中，不同颜色和潮流设计感极富有视觉冲击力，而且还有当下流行的国潮风展现，令人耳目一新。

2021年“禁塑令”正式落地，代替塑料的纸质产品，得到了极大的关注，各个品牌都在寻找高性价比且体验感不错的纸杯、纸吸管。

其中相关展商的“以纸代塑纸杯”产品就引人注目，其中有竹浆涂层纸杯+热饮纸盖，木浆双涂层纸杯+纸盖膜，拿在手里质感非常不错，冷热均可适用。

果汁领域：缤纷果料 果茶盛行

水果作为茶咖重要组成部分，一直都是消费者的心头好。今年的夏天，潮汕的油柑、广东的黄皮果、东南亚的香水柠檬等地域特色非常明显的水果，因为其新颖的口感，成为了各类茶饮品牌的强推爆品，如喜茶的“王炸油柑”、益和堂限定地区推出的“海盐蜜黄皮”还有大家熟悉的“手打柠檬茶”等。

在饮品外观上，各类果汁和果粒原料的搭配，呈现出赤橙黄绿青蓝紫的风景线，可谓是百家争鸣，各有所长。

本次展会中，各类果汁、果肉供应商顺应市场趋势，各类火爆果汁竞相展现，让观众在色彩缤纷的水果世界里，感受夏日的清凉。

乳制品：醇厚口感 差异化创新

在茶咖饮料基底选择中，从新鲜牛奶到天然的动物奶，以及冰博克作为基底。在饮品原料选择上，愈加注重健康、口感等核心元素。去年流行的厚重奶油基底，以其“厚”压舌感和醇厚奶香尾韵的口感，开辟了全新品类，使饮品呈现更加差异化，创造性的口感享受赋予行业新的灵感。

本次展会重点展商味全，同样带着对乳制品口味创新实践，带来了用其醇厚牛乳调制的“爆栗厚乳拿铁”，还有果味牛乳茶，奶盖乳饮品等。

01创意菜单 全新美味

和往年一样，味全诚意满满地带着它新研发的renqi产品亮相本次展会。除了一直深受客户喜欢的高品质冷藏牛乳、800亿乳酸菌...这些热门单品外，这次，味全还带来了特调牛乳乳饮料和奶盖乳饮料——还不快来更新的你夏日菜单。

牛乳轻露茶

栀子云鸳鸯

轻轻地，我来了，带来一丝夏日的清爽——用味全冷藏牛乳与咖啡冻粉特调出一杯清爽的牛乳茶，再倒上香浓的味全芝士奶盖，撒上抹茶粉，这杯成都限定的牛乳清露茶就做好了。在烈日炎炎的八月，它像一阵清风，为你的味蕾带来不一样的清爽。

乳果在一起

牛油果橙橙牛乳

想拥有健康少负担的一夏，那一定要尝尝这款果味牛乳茶。味全将牛奶和牛油果进行搭配，同时保留了水果的健康清甜与牛乳的香味，佐以每日C橙汁，以轻盈的口感抵抗夏日的炎热。“轻”生活，就是“乳”此简单。

乳果活菌多

橙实乳酸菌果茶

健康美味的味全乳酸菌，酸酸甜甜，像是夏日里的健康三重奏。和水晶基底布丁粉搭配，一杯清爽的橙子味饮品就做好啦~好看又好喝，真的"橙"意十足噢。

厚乳的总和

爆栗厚乳拿铁

在咖啡界，味全也有专属的地位。这次特别带来了调制咖啡的黄金搭档——特调牛乳乳饮料。在馥郁的咖啡香中加入香浓醇厚的牛乳，搭配栗子酱，仿佛吃了一口栗子味的蛋糕，口感丰盈，香气浓郁。

除了丰富的创新产品外，本次展会上，味全作为明星展商，在展位陈列和设计上同样创意满满，引人注目！

02明星展位 全新展现

作为明星展位，味全依然采用了经典的红白配色和大气简约的设计——三面开放式展台。

全方位了解味全

而试吃试饮的轻松形式立刻俘获了大家的芳心，吸引大批mai家驻足——只需一步就可以全方位了解味全线产品，感受不同品类的健康搭配。

现场试饮

新品即刻尝鲜

除此之外，阔别一年的味全还为大家带来了全新的惊喜——被mai家们团团围住的无人智能咖啡机、制造美味的冰淇淋机、还有透明的文创展示柜。每一处细节都彰显着味全的实力与真心。

无人智能咖啡机

夏日专属"生淇淋"

设计感十足的文创产品

同时，作为行业的领头羊，味全也如往年一样，为本次HOTELEX成都展三项国际大赛提供了产品支持。

随着年轻人“早coffee，晚alcohol”的口号声越喊越大，各地的咖啡节也在如火如荼地进行。从北京上海的咖啡文化节，到二三线小城的咖啡集市，咖啡已然成为城市生活的潮流之一。

德勤发布的《2021年中国现磨咖啡白皮书》显示，2021年一二线城市的咖啡渗透率已经达到67%，而在2023年的，随着教育普及率和消费水平的提高，人们对咖啡的消费追求也在不断攀升。变化莫测的咖啡市场，不变的真理是美味与高效率。从咖啡豆的精挑细选，到咖啡机的智能更新，再到奶油糖浆的风味升级，简单的一杯咖啡，如何实现生产环节的事半功倍？8月16-18日，成都世纪城新国际会展中心，来2023 HOTELEX成都国际酒店用品及餐饮博览会，咖啡茶饮版块为你优选供应链，相信总能找到你要的答案。在这里先为大家剧透一波部分优质参展企业，来看看有没有你中意的？

来回展位号：H4A01来回成立于2015年，是中国南区批的精品咖啡品牌，也是精品咖啡全链条服务商。八年坚守行业，从咖啡鲜果处理，到生豆烘焙加工，到产品加工出品，再到线下门店，来回已拥有研发、生产、销售的完整且成熟自循环的产业生态。四年大客户服务经验，秉持着对咖啡事业严谨认真的态度，恪守精益求精的品控，坚持因时制宜的服务体系，与各行各业客户共同将精品咖啡融入到各个生活场景之中。未来，来回也将继续在精品咖啡的道路上坚守和精进。

来回烘焙工厂

来回生豆处理厂来回手冲咖啡

来回意式咖啡

开展展位号：H4A42

成立于1996年，主营咖啡茶饮系列产品，生产和进口配销国内外优质食品原物料，同时提供一站式产品研发、培训、OEM等服务。截至目前，已拥有上海、北京、广州、武汉、成都5家直营公司，南京、苏州2个联络处，400多个全国经销网点。公司旗下有恋奶球、宝珈丽糖浆、璞珞咖啡、常春奶油四大自有品牌多个产品系列。

恋恋作为上海开展贸易有限公司的核心品牌，旗下明星产品恋奶球多地，通过近30年发展，产品市场占有率位居行业前列。品牌客群覆盖酒店、航空高铁、商超便利、咖啡速食、甜品等，线上线下全渠道供应。为满足多元化的市场需求，恋品牌陆续研发上市了恋糖包、恋液糖球、gua耳咖啡等产品。璞珞咖啡自有工厂，全国3座大型咖啡工厂，率先自欧洲引进无菌填充设备，严选全球产区品质咖啡豆，全程自动化生产包装，制程荣获HACCP、ISO9001、ISO22000、FSSC22000等多个与食安管理系统认证。研发团队，团队成员包括华人首位ACS品鉴师、20多位CQI Q Grader国际咖啡品鉴师、10多位技术研发人员及多位SCA烘焙师。-国内首家通过雨林联盟认证审核的咖啡工厂-荣获世界咖啡评鉴COFFEE REVIEW高分认证-连续多年获IIAC国际咖啡评鉴大赛金奖

恋&璞珞咖啡

宝珈丽来自宝岛台湾，糖浆品牌，严选全球优质原料，专注研发，糖浆系列采用纯蔗糖制作，0胆固醇0脂肪，花草、坚果、水果多种风味可供选择，广泛应用于咖啡店、茶饮店、餐饮、便利体系、酒吧等场景。今年宝珈丽全新上市饮料浓浆系列产品，包含柳橙、红宝石西柚、冬瓜等多款风味。

常春奶油拥有近40年品牌历史，中国台湾烘焙饮品奶油供应商，提供全方位系列奶油，产品乳香醇厚，清爽顺滑，不添加防腐剂，0反式脂肪酸。从烘焙制作到饮品应用，常春高品质奶油一站式满足不同消费需求。晨非展位号：H4B01晨非集团是一家多元化新式餐饮供应链管理综合解决方案提供商，专注于为茶饮、咖啡等餐饮企业提供产品工业化解决方案，打造从乳品创新到解决方案，从生产制造到应用支持的全方位产业生态体系。

作为众多茶饮/咖啡品牌的战略合作伙伴，晨非聚焦新式餐饮行业发展痛点，依托强大的食品产业链资源跨界整合能力、独具优势的工业化还原能力，以及以自有工厂为依托的快速响应、柔性生产能力，为客户赋能，助力其实现传统餐饮连锁经营模式向新式餐饮智能化、统一化、标准化、效率化的门店产品工业化跃迁。

酸奶酪酪常温酸奶酪酪系列专为茶饮咖啡配餐场景使用研发，以欧洲进口浓缩牛乳为主要原料，添加稀奶油参与发酵，让风味更加醇厚。高乳固体，高蛋白质含量达3.3%。选用丹麦菌种，经慢发酵工艺制作，酸度高达92~95。采用的乳品质构技术，带来高醇厚度和高酸度的融合，酸感自然，醇厚顺滑。使用

中可以迅速和冰沙、果酱融为一体，风味不抽离，有原味 / 牛油果 / 青稞 / 海藻蓝等多种热门风味选择，常温储存、冷藏活菌两种方案，可以更好的满足不同门店的产品需求。

青稞品类生于青藏高原，雅鲁藏布江畔，天然纯净、无污染。具有高钙、高钾、高蛋白、高纤维，低脂肪、低糖，更富含 葡聚糖等各种特点，上千年来在藏民心目中比黄金更重要、更神圣。历经多年研发，采用的生物技术，实现了青稞产品深度开发，为饮品、咖啡行业带来了全新的灵感原料，可以用于制作青稞拿铁咖啡、青稞奶茶、青稞酸奶奶昔，青稞雪顶宝藏茶，青稞雪顶美式咖啡等出品。全新的题材，丰富的产品形式，更多灵感饮品就像神秘的青藏高原一样等待研发人来探索开发。

泰摩展位号：H4B20

TIMEMORE泰摩咖啡是中国原创咖啡器具品牌，专注于咖啡器具的设计研发。国内产品销量行业，在全球50多个国家进行销售。我们以，美学，易用，诚实为理念设计产品，在凡事求快的时代，通过咖啡器具探索慢生活的美学感与仪式感，把手冲咖啡带入人们的生活，提供关于咖啡生活的全套解决方案。

栗子C3

泰摩C系列磨豆机内核全线升级，在入门级产品上也配置了原创研发的38mm直径S2C 660磨心，使这款大众爆款的研磨性能与度得到大幅度提升。

细粉更少，粒径更均匀，整体风味清晰度提高。让C系列低价格、高性能的优势继续发扬光大。

栗子X lite

原创S2C

880磨心，延续“先刺后切”理念。42mm直径，440不锈钢精密切削打造。实现高均匀度粒径分布。

全新设计，机身工艺升级，实现更好的同心度，与更致密的金属精加工质感。

更精密的内调刻度盘，实现更精准的研磨调节。

整体风味表现甜度高，饱满而干净。

Nano

机身更小，极简设计，适配各种意式机

斜面显示，可在多角度观看数据

0.1g测量，高精度高响应率

实体按键标识，简洁清晰，避免误触

三种模式，意式&手冲兼可使用

广禧展位号：H4B30

上海广禧成立于2005年，专注时尚饮品行业，致力于打造优质的产业链平台。企业经营涵盖了从果蔬种植、原料研发、生产加工、饮品提案赋能、仓储物流配送、产品销售服务的饮品全产业链。经过十多年的发展与历练，广禧已成为中国新式茶饮行业的主要参与者，在业内享有良好的信誉与品牌形象。肩负“做一杯让人感动的饮品”的初心，和“做快乐幸福的制造者”的企业使命。以消费者为中心，引领时尚饮品安全、健康、美味、可持续发展。选品质，选广禧。

冷冻果汁（25+口味）坚持从原产地优选择自然成熟的水果，经过现代工艺打浆、急速冷冻，大程度地还原水果的原汁果味。0添加香精、0色素、只为把果园的新鲜带给您。

水果&五谷罐头（50+口味）

涵盖了市场全线热门水果、不含添加剂新、罐装封存、大程度保留水果的饱满颗粒与鲜甜口感，存储使用更加方便。可广泛运用于餐饮、烘焙业、家庭消费等多种场景。

水精灵展位号：H4C20

变形金刚封口机

首创全封闭封口机：安全性高，可靠性高；

全方位防尘防鼠可有效降低设备故障率；

专利技术—自动洗刀功能：快捷又卫生；

防漏补漏功能：不浪费杯子和膜；

计数功能：无杯不计数，计数隐藏；

自动检测功能：微电脑控制，故障易排除；

微电脑全自动追踪封口膜定位，完美封口；

外观个性十足，多款颜色可选，高端更美观。

智能校准果糖定量机

智能校准功能：一键式调节精度，减少人员培训烦恼；

超高精度：精度误差<1cc，保障了饮品口感稳定统一；

低温补偿功能：4套加热系统，轻松应对各种低温环境；

适用范围广泛：适用于各种果糖、糖油、以及自制糖等；

自动清洗功能：自动清洗果糖机桶和泵，方便快捷卫生；

专利出糖嘴设计：让您轻轻松松免除滴糖、漏糖的困扰。

菲诺展位号：H4C30

菲诺品牌成立于2015年。是一家专注椰基植物饮研发、生产与销售的椰基全产业链企业。菲诺优选来自于泰国、越南、印尼和中国海南等地的椰子，并设立严格的标准甄选原料，保证菲诺产品拥有持续性产品力的基础；菲诺拥有桐乡、海口、深圳三大研发基地，30余人的研发团队；在生产制造端口，拥有两大自有工厂，从原料端把控品质，以先进生产工艺促进产品品质提升，并同时在B端和C端进行渠道布局，全方位为国货植物饮行业赋能。菲诺厚椰乳产品在全国已进驻超过13W+线下茶饮咖啡门店，并为多个头部咖啡茶饮品牌提供定制化产品。

菲诺厚椰乳咖啡茶饮专用椰乳，应用5次细腻化工艺，更丝滑的口感。2小时椰肉生榨，富含椰子水，更多来自椰子的素营养。菲诺椰皇水

*果汁含量。产品添加泰国椰皇水，采用INF蒸汽浸入式杀菌技术。餐饮，调饮专用。

莫林展位号：H4C40

1912年，Georges MONIN 在法国历史名城布尔日创立了以家族名字命名的品牌与生产基地，专注生产优质利口酒与糖浆。他对待品质的热诚与执着让产品脱颖而出，声名鹊起，MONIN成为优质产品的代名词。他的口号“La Passion de la Qualite” –

“对待品质的至高热诚”也成为了MONIN的座右铭。经过三代人的品质传承，百年时光里，MONIN家族铸就了卓越的zhuoyue的品牌。MONIN已成为世界上的优质风味糖浆生产者，超过160种风味产品遍布世界160多个国家。MONIN产品包括：风味齐全的糖浆、美味糖酱、鲜果果酱、风味粉及全新发布雕花笔系列。

主推产品

MONIN 红枣糖浆

MONIN 乌龙茶糖浆

MONIN 柚子果酱

MONIN 优格风味粉

MONIN 雕花笔系列

欧豪展位号：H4C60

培训学院

咖啡种植、加工处理、烘焙定制加工、培训开店、兴趣体验一条龙式培训；20年咖啡关联产业贸易一站式服务，10年教学培训学院致力于打造全能型咖啡师摇篮，tisheng行业整体度，历时数年，名师云集，开设多元化培训，囊括CQI、SCA、PCA、IBS、CCT等课程的同时，针对咖啡开店实时业态独创“全能吧台”、“全能馆主”课程以服务咖啡创业人群。

咖啡烘焙工厂

oh!手冲精品咖啡系列，历经10余年的咖啡烘焙经验数名Q-Ggrader参与寻豆、选豆及烘焙曲线方案研发与制定；冠军烘焙团队让每一包咖啡展现原产地的风味。

oh!拼配花果、香浓、特浓咖啡系列广受喜爱！历经10余年的咖啡拼配经验数名Q-Ggrader参与选豆及拼配方案研发稳定的SC认证条件让每一包的咖啡稳定出品。

美铭展位号：H4C70

成都美铭（Many coffee）成立于2005年。主要经营进口咖啡豆、咖啡机、咖啡研磨机、调味糖浆、冰激淋原料、巧克力原料、乳制品以及相关餐饮设备等。同时为星级酒店、餐厅、咖啡店、办公室及个人用户提供相关咨询、产品选择、人员培训、创意研发、售后巡检等各类服务。

“新咖啡生活”是我们的经营理念，期待与大家共同创造健康、绿色的餐饮理念与休闲、精致的生活方式。

喜神展位号：H4C130

ESPRESSO系列多种口味满足你的味蕾。经典地道的意大利风格，呈现更精彩多元的风味轮廓。油脂丰富，超好拉花。低酸特浓，新鲜烘焙。

gua耳系列原豆研磨，杯杯鲜如现磨。gua耳能够帮助您省略手冲前的前置准备，像是滤杯、滤纸、量杯，甚至是磨豆也准备好了，只需一个热水壶专注注水的刹那间，仿佛世界都为您停下来并诉说着好好地喘口气，休息一下也无妨。

金奖系列

自2014年起，连续多年荣获意大利咖啡品鉴协会IIAC举办的全球赛事金奖认证，通过十余个国家数十位国际评审严格的测试，在缜密的品鉴系统中，从每年数百款参赛作品中脱颖而出的上乘之作。喜神团队精选了历年获奖作品中的经典佳作与您分享。

冷萃冻干系列

复刻手冲现磨口感随时随地，开盖喜提专属咖啡馆仅需1秒，还原一杯咖啡馆级的冷萃。CQI咖啡师品鉴师严选出品不需器具，0-100度全温即溶，通通好喝。

*以上排序不分先后

咖啡版块作为HOTELEX一贯的拳头版块，将继续密切关注咖啡产业发展动向，通过连接产业上下游，整合众多咖啡行业企业及产品，为开拓市场、服务行业而努力。2023年8月16-18日，来成都世纪城新国际会展中心，2023HOTELEX成都国际酒店用品及餐饮博览会，助力业界同仁在咖啡产业创新的道路上顺利前行！